Dr. Oetker France

Amuse-bouche basilic & poivron

env. 60 pièces Difficile Jusqu'à 40 Min.

Matériel

1 plaque de cuisson de 30 x 40 cm
papier cuisson
piques en bois

Pour la pâte à biscuit :

1 c. à c. rase de Levure de Boulangerie Dr.Oetker ancel
4 blancs d'oeuf
100 gr. de farine de blé
1/2 bouquet de basilic
1/2 c. à c. de sel
4 jaunes d'oeufs
75 gr. de crème fraîche épaisse

Pour la crème au basilic :

1 bouquet de basilic
2 feuilles de Ma Gélatine ancel
100 gr. de fromage frais à tartiner ou cream-cheese
sel
poivre
150 gr. de crème fraîche épaisse

Pour la crème au poivron:

2 feuilles de Ma Gélatine ancel
125 gr. de poivrons rouges confits
sel
poivre
100 gr. de fromage frais à tartiner ou cream-cheese
75 gr. de crème fraîche épaisse

Pour la décoration:

200 gr. de feta
150 gr. de mini-boules de mozzarella
80 gr. d' olives noires
200 gr. de tomates cerise
quelques feuilles de basilic

1 Graissez la plaque de cuisson puis tapissez-la d'une feuille de papier cuisson. Préchauffez le four :

Four électrique: 200°C
Four à chaleur tournante: 180°C

2 Préparation de la pâte à biscuit :

Ciselez finement le basilic. Dans un récipient, montez les blancs en neige ferme avec le sel. Dans un second récipient, battez les jaunes d'œufs avec la crème fraîche. Mélangez la farine avec la levure puis incorporez aux jaunes battus en alternant avec les blancs en neige. Ajoutez le basilic ciselé. Versez et étalez la pâte uniformément sur la plaque. Placez dans la partie médiane du four et faites cuire :

Positionnement de la grille: Milieu
Temps de cuisson : env. 8 Min.

3 Préparation de la crème au basilic :

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau (suivez le mode d'emploi). Battez le fromage frais avec la crème fraiche et le basilic ciselé. Ajoutez les feuilles de gélatine égouttées. Salez, poivrez.

4 Préparation de la crème au poivron :

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau (suivez le mode d'emploi). Egouttez les poivrons, coupez-les en petits morceaux, puis incorporez au fromage frais et à la crème fraîche. Ajoutez les feuilles de gélatine égouttées. Salez, poivrez.

5 Coupez le biscuit en 4 pour obtenir 4 rectangles de 20 x 15 cm. Sur un rectangle, étalez la crème au basilic, sur un 2ème étalez la crème au poivron. Superposez un second rectangle par-dessus et pressez légèrement. A l'aide d'un couteau large, lissez la crème sur les pourtours pour un aspect plus propre. Placez au frais env.1 heure.

6 Décoration :

Coupez les plaques en cubes de 3 x 3 cm. Egouttez les billes de mozzarella puis coupez-les en deux. Lavez les tomates-cerise, essuyez-les puis coupez-les en deux. Plantez une demi-bille de mozzarella, une demi-tomate et une feuille de basilic sur un pique en bois et décorez les cubes au basilic.

7 Coupez la feta en cubes, piquez un cube de feta, puis une olive et plantez sur les cubes au poivron.

A vos fourneaux pour cette recette de Amuse-bouche basilic & poivron. Avec Dr.Oetker, le succès de vos recettes est garanti!

© Dr. Oetker France S.A.S. - B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1 · www.oetker.fr
E-Mail: conso@oetker.fr · Tel. 03 88 39 83 00